

l'Ami des jardins

ET DE LA MAISON

CAHIER PRATIQUE



**+ DE 100
CONSEILS
D'EXPERTS**

Soleil, ombre, sol sec, escalier...

12 SCÈNES FACILES À REPRODUIRE

SPÉCIAL DÉBUTANTS

**Savoir planter
en bord de mer**

A découvrir

**LES DAPHNES
PARFUMENT L'HIVER**

BANC D'ESSAI

**Cinq pompes
pour eau de pluie**

A planter maintenant!

**LES 10 MEILLEURES
VARIÉTÉS DE FRAISES**

**TESTÉES
&
APPROUVÉES
PAR UN JURY
D'EXPERTS**

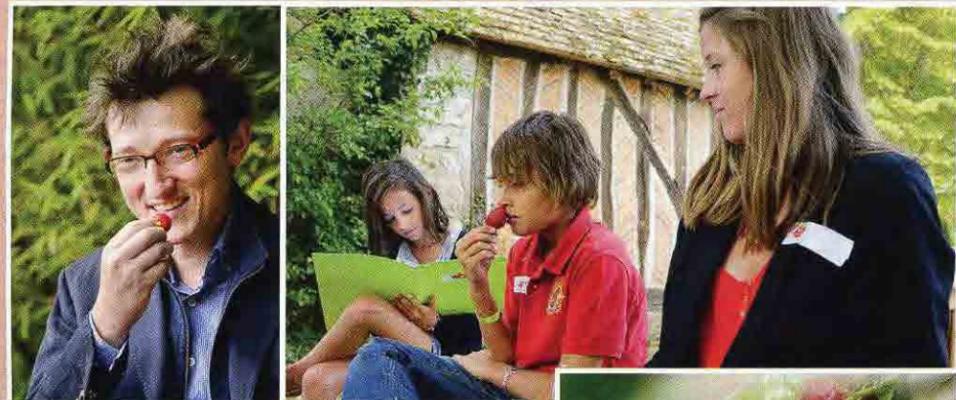
**8 FICHES
POUR IDENTIFIER
LES OISEAUX DU JARDIN**

L 11057 - 1027 - F: 4,50 €

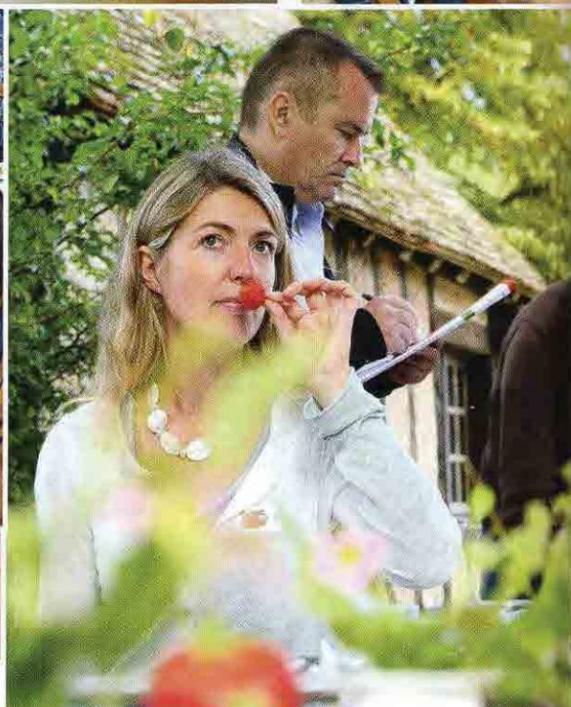
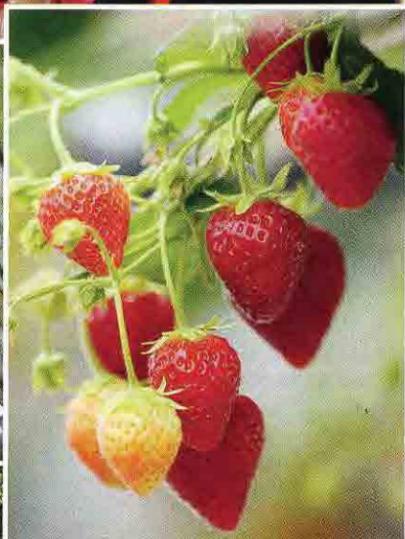


Le bon geste COMMENT ENTREtenir VOTRE SERRE

Les fraises d'or de l'Ami



Fraises à volonté! Notre jury de gourmands, d'enfants et de pros du goût, a élu les 3 fraises remontantes les plus délicieuses. À planter dès février.



l'Ami

Ce sont les 10 variétés remontantes les plus vendues aux jardiniers qui concouraient en fin d'été. Toutes présentées de façon anonyme pour l'occasion, elles ont été retenues sur les critères suivants: ces fraisiers sont plantés depuis toujours dans les potagers comme 'Ostara' et 'Rabunda' ou sont de grands classiques comme 'Cirafine'; il y a une star qui connaît le succès depuis plus de 20 ans, 'Mara des Bois', et de plus récentes telles 'Maestro' (amélioration de 'Gento', la plus facile à réussir), 'Mariguette' (la 'Gariguette' remontante), 'Charlotte' (hybride de 'Mara des Bois'), et 'MA48' et 'M', les dernières-nées. Sans oublier 'Reine des Vallées', sœur de la fraise des bois. Toutes sont remontantes, ce qui signifie que vous pouvez vous régaler de fraises de mai jusqu'aux gelées, en commençant à rêver de vos récoltes qui varieront entre 500 g à 1 kg par plant.



Notre hôte

Notre dégustation s'est déroulée chez Pascal Marionnet, pépiniériste-obteneur. Depuis 50 ans, sa famille sélectionne (10 ans pour une seule variété) et cultive des fraises à Soings-en-Sologne.

Leurs créations commencent toutes par la lettre M, mais elles n'étaient pas plus identifiables que les autres, car seul un numéro les repérait. Et Pascal, comme son équipe, est resté muet pendant toute notre séance!



Le b.a.-ba de la fraise par Soazig

- **Renouveler les plants** tous les 3-4 ans permet non seulement de découvrir de nouvelles saveurs, mais garantit une production optimale, et évite les risques de propagation de maladies liées à la multiplication maison.
- **Changer d'avis**: les variétés anciennes n'ont pas le monopole du bon goût (nous l'avons confirmé). Les nouvelles obtentions destinées aux jardiniers sont goûteuses, rustiques, plus productives et résistantes aux maladies (oïdium et botrytis). Leur épiderme est

adapté au rythme des récoltes d'amateur, tout en conservant une chair fondante. Toutes ces variétés s'achètent chez les pépiniéristes, en jardinerie ou par VPC.

- **Planter** à partir de février en pleine terre ou en pot, au soleil ou à mi-ombre, dans un sol drainé. Arroser régulièrement. Récolter lorsque leur collerette se décolle. Pour les remontantes, les pics de production sont mai-juin et août-septembre, avec une évolution de leur forme en fin de saison.

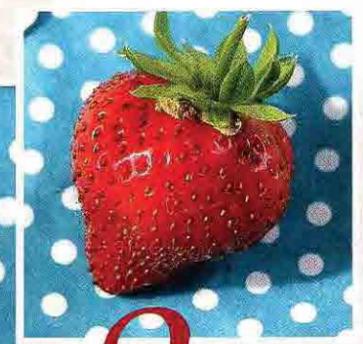
Les gagnantes



1 'Mara des Bois'



2 'Charlotte'



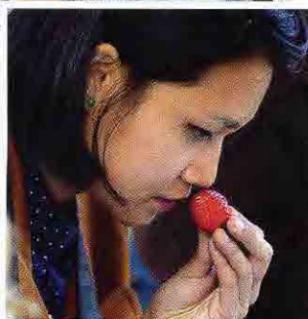
3 'M'

Et les autres... Par ordre d'appréciation:

- 'Mariguette'
- 'Cirafine'
- 'MA48'
- 'Maestro'
- 'Ostara'
- 'Reine des Vallées'
- 'Rabunda'

Testées pour vous

Notre jury les a départagées en notant couleur, taille, parfum, goût et qualité de la chair.

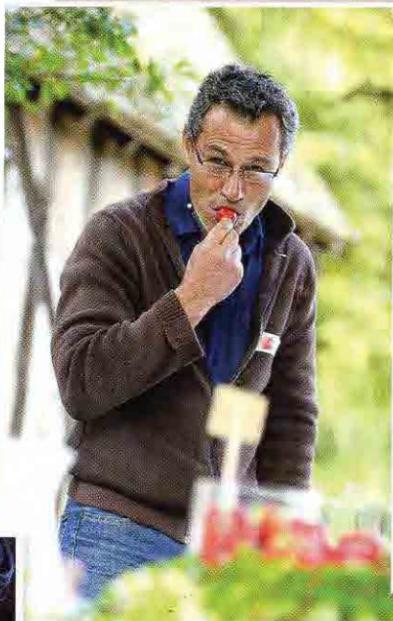


DELPHINE ET ANNIE MACH
BLOGUEUSES

Deux des trois sœurs Mach, blogueuses culinaires (www.les3soeurs.com) et auteurs de recettes sont là. Delphine, l'illustratrice, "c'est le sucre" qui lui plaît. Quant à Annie, photographe, son truc, ce sont "les plats rapides". Toutes deux ont préféré 'Charlotte' et ses notes de miel.

LEUR RECETTE POUR L'AMI

Cette dégustation ravive un souvenir italien, le granité, préparation qui conserve l'arôme du fruit car il n'est pas "brûlé" par le froid. Par verre, prévoyez 1 poignée de fraises, 1 cuil. de sucre, 1 filet de citron, de la glace pilée ou rasée (à faire avec ustensile manuel). Mixez les fraises équeutées, mélangez citron et sucre et...

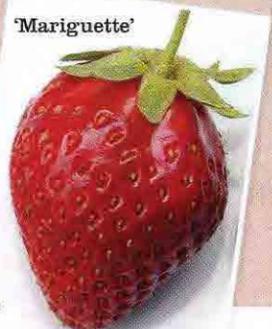


JEAN-YVES MAILLARD
PRÉSIDENT DE LA FRAISERAIE

L'homme des fraises la voit tout de suite transformée en gourmandise, celle qu'il va créer et proposer dans son réseau de boutiques.

'Mara des Bois': "Bien qu'elle ne soit pas très sucrée, son arôme très typé fait que c'est ma préférée pour préparer gelées et liqueurs. La chair et le cœur de 'Cirafine' sont d'un rouge soutenu, l'idéal pour des confitures et des sorbets appétissants. Quant à 'Mariguette', j'ai craqué pour sa forme conique qui fait de jolis desserts, pour moi c'est un heureux métissage entre 'Mara des Bois' et 'Garriguette'.

UN TRUC DE GRAND-MÈRE
Pour éviter d'avoir de l'écume à la surface de la bassine de confiture, laissez tomber, lorsqu'elle se forme, une noix de beurre (salé!). Vous réduirez de 3/4 son volume, donc d'autant la corvée de l'écumage...



CÉCILE SCHMIDT
TRAQUEUSE DE DÉLICES

Elle colore toujours d'une touche jardin les brunchs et goûters qu'elle propose dans sa maison d'hôtes-brocante (www.chez-nous-campagne.com). Les fraises, elle en raffole en smoothies!

'Mara des Bois': "Croquante, fondante, goût équilibré."
'Ostara': "Un vrai goût de fraise récoltée au jardin même si sa texture est bien moins agréable que celle de 'Mara des Bois'... alors que 'Rabunda' est acide et molle."



ISABELLE MORAND
RÉDACTRICE EN CHEF DE L'AMI

Après les Tomates d'or, l'an passé, ce sont les fraises que l'Ami a choisi de faire déguster à ce jury pour vous offrir le meilleur choix.

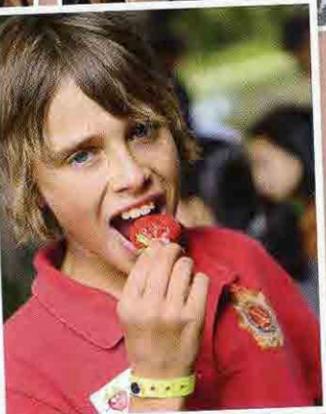
'Mara des Bois': "Longue en bouche même si petit bémol sur la chair, parfois un peu farineuse dans celles que j'ai goûtées. Mais quel délice!"
'Charlotte': "J'adore le goût, la texture fondante, je l'imagine couverte de chantilly, un régal..."



ROZANNE
LECTRICE

Dans son jardin du Perche, elle cultive 20 pieds de 'Mara des Bois' et 10 de 'Anaïs'.

'Mara des Bois': "J'ai eu un flash visuel! Son parfum est doublé d'un goût délicieux évoluant en notes florales de violette. 'Anaïs' lui ressemble, avec une note plus douce, mais elle est moins productive".
'M': "Bon goût typique de fraise."



CAPUCINE, ZOÉ & MARTIN
LES ENFANTS

Les enfants sont gourmands mais aussi gourmets. Ils ont noté leurs impressions, les bonnes et les mauvaises.

'Mara des Bois' est n°1 pour Capucine qui la trouve juteuse. Pour Zoé, c'est 'Charlotte' la meilleure. Quant à Martin c'est 'M' qu'il déclare "au poil"! 'Reine des Vallées', sosie d'une fraise des bois déçoit les adultes qui voient là les marques d'un été trop pluvieux. L'avis des enfants, lui, est sans appel: "Pas de goût, farineuse" pour Zoé et Capucine; "très fade" pour Martin.



Le chef étoilé

Rémy Giraud en cultive 300 plants dans le potager du Relais et Châteaux du Domaine des Hauts de Loire dont il est le chef (2 étoiles). En expert, il choisit pour les pâtisseries des fraises de forme régulière et homogène, rouges jusqu'au cœur.

Ses préférées: 'Mara des Bois': tendre, parfumée, très florale, au cœur rouge, et 'M', au parfum plus discret et fruité, au goût agréable, à la chair bien colorée avec une excellente texture.



GERMAIN BOURRÉ
DESIGNER

Aussi inventif dans le domaine de l'art de vivre et du mobilier que de la cuisine, il a fait son choix parmi les 10 prétendantes avant d'imaginer cette composition avec son complice, le pâtissier Pierre Clarissou.

'Mara des Bois': "Je lui trouve un goût de miel des fleurs de l'île de Ré. Une sorte de madeleine de Proust... Je suis sûr de faire plaisir en l'offrant. Avec 'Ostara', je découvre autre chose, au nez son parfum est agréable et délicat et cette note évolue en saveur délicieuse. Une découverte."

SON IDÉE POUR L'AMI

"Un déroulé de saveurs sur une pâte sucrée tapissée de crème d'amande cuite à blanc. Première sensation, 'Mara des Bois' nature, puis le duo sucre-acidité d'une brunoise (petits dés) de 'Ostara' habillée d'huile d'olive et de vinaigre. Dernière note avec 'Cirafine', confite et enrobée d'une couche de caramel pour une dernière bouchée craquante autour du fruit fondant."



Sa recette pour l'Ami

Un "petit jardin" avec fleurs, fruits et feuilles: très simple à faire (pour 6 personnes).



1 Blanc-manger: faites bouillir lait, pâte d'amande, agar-agar. Laissez refroidir avant d'ajouter la crème fouettée. Versez dans un moule et mettez au frais.

2 Tuile: mettez les Gavottes® à four doux, dépliez-les à chaud, découpez-les vite en rectangle et courbez-les délicatement autour d'un rouleau.

3 Coulis: réduisez de 3/4 le vin rouge avec sucre et épices, ajoutez une pointe de fécule pour lier. Passez et réservez au frais.

Présentation: placez une tranche de blanc-manger sur la tuile de gavotte, alignez les fraises coupées en deux sur une pointe de coulis. Tracez deux traits de coulis, "plantez" la fleur et les feuilles de verveine et servez!

INGRÉDIENTS
• Blanc-manger: 70 g de pâte d'amande, 200 g de lait entier, 70 g de crème fouettée, 1 g d'agar-agar.
• Coulis: 20 g de gamay (garde sa couleur à la cuisson), 25 g de sucre poudre, 1 tranche d'orange, mélange d'épices, fécule si nécessaire.
• 6 Gavottes bretonnes®.
• Décor: fleurs de fraises, feuilles de verveine citronnelle dont le parfum s'accorde à celui des fruits, 30 belles fraises, 6 feuilles de verveine citronnelle.